

Wien, am 27.11.04

Ernährungskongress: „Qualität schafft Vertrauen“, Wien am 18.11.2004

Protokoll zur Arbeitsgruppe von Mag. Hanni Rützler

Zentrale Fragestellungen:

Was brauchen Sie, damit Sie Ihre Arbeit leichter machen können?

Arbeitsgruppengröße: ca. 40 Personen aus sehr unterschiedlichen Berufsfeldern

Ablauf:

Die Wünsche wurden strukturiert gesammelt und im Anschluss schwerpunktmäßig diskutiert. Folgende Aufzählung versteht sich als Überblick zu den gesammelten Wünschen bzw. Themenschwerpunkten, die bei weiteren Veranstaltungen aufgegriffen werden sollten.

Schwerpunkt 1: Motivation

- Wie motiviere ich die Schüler / Eltern / Lehrer zu mehr Selbstverantwortung?
- Selbstverantwortung im Umgang mit Süßen, dem eigenen Körper, zur gesunden Ernährung ...
- Wie komme ich vom Wissen zum tun?
- Wie optimiere ich die Jausenverpflegung? („Es ist derzeit wie ein Kampf David gegen Goliath“)
- Wie motiviere ich zur Gewichtsabnahme?
- Wie bringe ich Vielfalt in die Jausenverpflegung?
- Welche Genussübungen gibt es für die Hauptschule?
- Wie kann ich Geschmacksveränderungen (Stichwort weg von Pommes und Schoko) bei den Schülern bewirken?
- Was mache ich, wenn die Eltern die gesunden Ernährungsprojekte nicht unterstützen?

Schwerpunkt 2: Neue Esskulturen

- Wie bringe ich das Konzept mit 5 Mahlzeiten / Tag mit dem steigenden Stress/ Zeitdruck unter einem Hut?
- Gibt es neue Ess-Rituale bei Jugendlichen?
- Wie kommt es zu Veränderungen der Esskulturen?
- Was sind deren Hintergründe?
- Essen Jugendliche anders als Erwachsene?
- Was macht Fast Food so attraktiv für Jugendliche?

Schwerpunkt 3: Zeitdruck in der Schule

- Wie schaffe ich es, die vielen Inhalte in einer Unterrichtsstunde pro Woche zu verpacken?
- Welche Projektideen funktionieren in der Schule?
- Wo bekomme ich Referenten zu spezifischen Themen?
- Wo bekomme ich Sponsoren für diese Referenten?
- Gibt es eine Liste mit konkreten Namen?

Schwerpunkt 4: Schwerpunkt Mittagessen / Buffet

- Gibt es Richtlinien für die Zusammensetzung eines ausgewogenen Mittagessens?
- Gibt es ernährungswissenschaftliche Richtlinien für die Jausenverpflegung?
- Gibt es Hilfestellungen bei der Entscheidung welcher Verpflegungs-Anbieter ausgewählt werden soll?
- Was ist besser: bio oder konventionell?
- Orientierungshilfen für Ganztagschulen!
- Zusammensetzung von Automaten – Stichwort Limonade und Schokolade

Darüber hinaus:

- Hilfestellungen bei kindlichen bzw. jugendlichen Über- bzw. Untergewicht
- Was ist von Nahrungsergänzungsmitteln zu halten?
- Wo erhalte ich gute Informationen? Welche Links gibt es?